

Karp po żydowsku

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Karp po żydowsku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg karpia (dzwonki plus głowy), 1 kg cebuli, 5 dkg rodzynek, 10 dag migdałów i orzechów, 10 ml ja -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Karpia osolić, oprószyć pieprzem, posypać tłuczonymi goździkami, skropić octem. Cebulę pokroić w talarki, zalać wodą i gotować do miękkości. Siekane orzechy i migdały wrzucić do cebuli razem z rodzynekami. Wlać piwo. Włożyć głowy z ryb i gotować na bardzo małym ogniu (ok. 15-20 minut). Wyjąć głowy. Ugotowane dzwonka wyłożyć na półmisek i zalać cebulą z bakaliami. Postawić w chłodnym miejscu do stężenia.
Dodał: (brak danych) , dnia 2001-11-29 14:58

